

CALA L'ANDRAGÓ

Algas

MORAIRA

Síguenos / Follow us



@algas_landrago



@algaslandrago

Mahou

★★★★★



MAHOU CINCO
ESTRELLAS
3,50€



MAHOU SIN
FILTRAR
3,50€



MAHOU MAESTRA
7,5% VOL
4,50€



MAHOU RESERVA
6,3% VOL
4,50€



MAHOU
IPA
4,50€



BRUTUS
PREMIUM LAGER
4,00€



MAHOU
RADLER
3,50€



ALHAMBRA 1925
4,00€



MAELOC
SIDRA 3,50€



CORONA
4,50€



STELLA ARTOIS
4,50€



MAHOU 0,0
TOSTADA
3,50€



CUBO CORONITA
QUINTOS (21 cl.)
17,50€
(5+1 gratis)

CUBO CORONA
TERCIOS (35,5 cl.)
22,50€
(5+1 gratis)

Premium Gin & Tonic

(Schweppes Tonic Incl.)

Bombay Sapphire: limón / *lemon*

Larios Rose: limón y fresa / *lemon and strawberry*

Seagram's Dry Gin: naranja y canela / *orange and cinnamon*

Martin Miller's: manzana y jengibre / *apple and ginger*

Hendrick's: rodajas de pepino / *slices of cucumber*

G'vine: uvas / *green grapes*

Brockman's: frutas del bosque / *forest fruits*

Tanqueray 10: pomelo / *pink grapefruit*

Seagram's 0'0 Sin Alcohol: limón y naranja / *lemon and orange*

Nordes Gin: corteza de limón y manzana / *lemon zest and apple*

Monkey 47: corteza de limón, naranja y lima / *lemon, orange and lime zest*

Roku Gin: jengibre y corteza de lima / *ginger and lime zest*

Minoric Blue: corteza de limón y romero / *lemon zest and rosemary*

Minoric Legacy: hierbabuena y corteza de limón / *peppermint and lemon zest*

Vodka

(Refresco / Soft drink +2,00€)

Beluga

Smirnoff

Ron

(Refresco / Soft drink +2,00€)

Zacapa 23 años

Don Papa MassKara

Arehucas carta blanca / Arehucas añejo 7 años

Capitan Morgan Spiced

Brugal Añejo

Bacardi Carta Blanca

Whisky

(Refresco / Soft drink +2,00€)

Glenfiddich 15 años

Glenrothes 12 años

Macallan 12 años

Johnnie Walker Red Label

Jack Daniel's

Jameson

Four Roses

Tequila

Don Julio Blanco

Don Julio Reposado

Don Julio Añejo

(5 cl.) 10,00 €

(5 cl.) 10,00 €

(5 cl.) 10,00 €

(5 cl.) 14,00 €

(5 cl.) 14,00 €

(5 cl.) 13,00 €

(5 cl.) 13,50 €

(5 cl.) 14,00 €

(5 cl.) 8,00 €

(5 cl.) 14,00 €

(5 cl.) 16,00 €

(5 cl.) 15,00 €

(5 cl.) 12,50 €

(5 cl.) 14,50 €

(5 cl.) 10,00 €

(5 cl.) 8,00 €

(5 cl.) 14,00 €

(5 cl.) 10,00 €

(5 cl.) 8,00 €

(5 cl.) 8,00 €

(5 cl.) 8,00 €

(5 cl.) 8,00 €

(5 cl.) 16,00 €

(5 cl.) 14,00 €

(5 cl.) 15,00 €

(5 cl.) 8,00 €

(5 cl.) 8,00 €

(5 cl.) 8,00 €

(5 cl.) 8,00 €

(5 cl.) 9,00 €

(5 cl.) 12,00 €

(5 cl.) 14,00 €



Spritz & Wine Cocktails

Kir Royale: cava y cassis / <i>cava & cassis</i>	7,00 €
Mimosa: cava y zumo de naranja / <i>cava & orange juice</i>	7,00 €
Agua de Valencia: cava, zumo naranja, ginebra, vodka, triple sec y licor de melocotón <i>Cava, orange juice, gin, vodka, triple sec & peach.</i>	1L 28,00 € Copa / Glass 9,00 €
Sangría: vino tinto, fruta y nuestro secreto <i>Red wine, fruit & our secret</i>	1L 28,00 € Copa / Glass 8,50 €
Sangría de cava: cava, fruta y nuestro secreto <i>Cava, fruit & our secret</i>	1L 30,00 € Copa / Glass 10,00 €
Tinto de verano: vino tinto y casera de limón <i>Red wine & lemon soda</i>	1L 18,00 € Copa / Glass 5,00 €
Martini Bianco / Martini Rosso	6,00 €
Jarabe de Palo Blanco / Tinto	6,00 €
Campari Soda / Orange	10,00 €
Aperol Spritz	10,00 €
Hugo Spritz: licor de flor de sauco, cava, menta y top de soda	10,00 €
Tropical Spritz: Aperol, fruta de la pasión, limón y ginger beer	12,00 €
Sarti Spritz: Licor de naranja roja, mango y fruta de la pasión, cava y top de soda	10,00 €
Limoncè Spritz: Limoncè, cava y top de soda	10,00 €
Crodino Spritz 0,0 Sin Alcohol: aperitivo sin alcohol, rodaja de naranja y top de soda	8,00 €

Chupito / Shots

Algas: vodka, passoa, fruta de la pasión, arándanos y nuestro secreto	(4 unid.) 12,00 €
Jägermeister, Vodka, Whisky, Tequila o Casalla	(1 unid.) 3,00 €

Cocktails sin alcohol / Mocktails

Mojito sin: lima, azúcar, menta y ginger ale / <i>Lime, sugar, mint & ginger ale</i>	8,00 €
Piña colada sin: zumo de piña, puré de piña y coco / <i>Pineapple juice and coconut & pineapple puree</i>	8,00 €
San Francisco: zumo de piña, melocotón, naranja y granadina <i>Pineapple, peach, orange juice and granadine</i>	8,00 €
Bloody Mary Algas: zumo de tomate, gotas de tabasco, salsa Worcestershire, zumo de limón, sal de apio y pimienta / <i>Tomato juice, drops of tabasco, worchestershire sauce, lemon juice, celery salt & pepper</i>	8,00 €
Limonada con menta fresca: limón, azúcar, menta y agua con gas <i>Lemonade with fresh mint: lemon, sugar, mint & sparkling water</i>	8,00 €
Limonada de fresa con menta fresca: limón, azúcar, fresa, menta y agua con gas <i>Lemonade with strawberry & fresh mint: lemon, sugar, strawberry, mint & sparkling water</i>	8,50 €
Tropical Cooler: fruta de la pasión, mango, zumo de piña, zumo de naranja y limón <i>Passion fruit, mango, pineapple juice, orange juice & lemon</i>	8,00 €



Classic Cocktails

Mojito: ron Arehucas añejo 7 años, lima, azúcar moreno, menta y ginger ale <i>Arehucas dark rum 7 years, lime, brown sugar, mint & ginger ale</i>	10,00 €
Mojito Jäger: Jägermeister, lima, azúcar moreno, menta y ginger ale <i>Jägermeister, lime, brown sugar, mint & ginger ale</i>	10,00 €
Piña colada: ron Arehucas carta blanca, puré de piña y coco <i>Arehucas white rum, pineapple & coconut purée</i>	10,00 €
Caipirinha: cachaça, lima y azúcar <i>Cachaça, lime & sugar</i>	10,00 €
Sex on the beach: vodka, licor de melocotón, zumo de naranja y granadina <i>Vodka, peach liqueur, orange juice & granadine</i>	13,00 €
Moscow Mule: vodka, Bols de jengibre, limón y ginger beer <i>Vodka, ginger liqueur, lemon & ginger beer</i>	11,00 €
Mai Thai: ron Arehucas carta blanca y añejo 7 años, triple sec, orgeat y limón <i>Dark & white Arehucas rum, triple sec, orgeat & lemon</i>	11,00 €
Negroni: Bombay Sapphire, Campari y Martini Rosso	11,00 €
Frozen Pornstar Martini: vodka, Passoa, fruta de la pasión, vainilla, limón y chupito de cava / <i>Vodka, Passoa, passion fruit, vanilla, lemon & cava shot</i>	13,00 €
Sour Algas: pisco o amaretto o whisky, limón, clara de huevo y azúcar <i>Pisco or amaretto or whiskey, lemon, egg white & sugar</i>	14,00 €
Espresso Martini: vodka, Bols licor de café, avellana y café <i>Vodka, coffee liqueur, hazelnut & espresso coffee</i>	14,00 €
Margarita Don Julio: Don Julio blanco, cointreau, limón, azúcar y sal <i>White Don Julio, cointreau, lemon, sugar & salt</i>	15,00 €
Long island ice tea: vodka, ginebra, tequila, triple sec, ron blanco, limón y cocacola <i>Vodka, gin, tequila, triple sec, white rum, lemon & cocacola</i>	12,00 €
Bloody Mary: vodka, zumo de tomate, gotas de tabasco, salsa Worcestershire, limón, sal de apio y pimienta / <i>Vodka, tomato juice, drops of tabasco, Worcestershire sauce, lemon, celery salt & pepper</i>	12,00 €
* Sabor: fresa, mango o fruta de la pasión / <i>strawberry, mango or passion fruit</i>	+2,00 €

... and Signature Cocktails

Rum Runner: ron Don Papa MassKara, mandarina, limón, naranja, melocotón y clara de huevo / <i>Don Papa MassKara Rum, mandarin, lemon, orange, peach & egg white</i>	16,00 €
Valentín: vodka, Gin Nordes, fresa, mango, fruta de la pasión, zumo de manzana y limón / <i>Vodka, Nordes Gin, strawberry, mango & passion fruit, apple juice & lemon</i>	14,00 €
La Concha: tequila, Sierra Tropical chili, amaretto, fruta de la pasión, schweppes hibiscus y limón / <i>Tequila, Sierra Tropical chili, amaretto, passion fruit, hibiscus soda & lemon</i>	14,00 €
Paloma Tropical Chili: tequila, Sierra Tropical chili, limón, schweppes pomelo y tajín <i>Tequila, Sierra Tropical chili, squeezed lemon, grapefruit schweppes & tajin</i>	14,00 €
Moraira Mule: Bols sandía, Bols jengibre, limón y Red Bull sandía <i>Watermelon Bols, ginger Bols, squeeze lemon & watermelon Red Bull</i>	12,00 €





Café / Coffee

Café solo / <i>Espresso</i>	2,00 €
Doble espresso / <i>Double espresso</i>	3,50 €
Cortado	2,30 €
Café con leche / <i>White coffee</i>	3,00 €
Flat white / <i>Double espresso with milk</i>	4,00 €
Café americano / <i>Black coffee</i>	2,50 €
Capuchino / <i>Cappuccino</i>	3,20 €
Capuchino con nata / <i>Cappuccino with whipped cream</i>	3,50 €
Café Latte / <i>Latte Macchiato</i>	5,50 €
Ice Latte / Caramel Ice Latte	5,50 €
Chai Latte	4,50 €
Café bombón	3,00 €
Nesquik / <i>Hot Chocolate</i>	3,50 €
Carajillo: brandy, baileys, whisky o anís	3,50 €
Café Irlandés / <i>Irish Coffee</i>	8,00 €
Café Frappeé con nata / <i>Iced coffee with whipped cream</i>	9,00 €
Infusiones: té negro, rojo, verde, poleo menta, manzanilla, rooibos, frutas del bosque <i>Black tea, red tea, green tea, mint tea, chamomile, rooibos or wild berries.</i>	2,50 €

* **Bebida Vegetal de avena** (*gluten free*) / *Oat drink* +0,30 €



Refrescos / Soft Drinks

Agua (33 cl.) / <i>Still water</i> (33 cl.)	2,50 €
Agua con gas (33 cl.) / <i>Sparkling water</i> (33 cl.)	3,00 €
Refrescos: coca-cola, coca-cola zero, fanta naranja, fanta limón, sprite	3,00 €
Fuze Tea, Aquarius naranja y Aquarius limón	3,50 €
Zumos Granini: manzana, pila, melocotón, naranja o tomate <i>Granini juices: apple, pineapple, peach, orange or tomato</i>	2,50 €
Zumo de naranja natural / <i>Natural orange juice</i>	4,00 €
Tonica Schweppes premium	3,00 €
Biter Kas	3,00 €
Casera	4,00 €
Soda	3,00 €
Ginger Ale y Ginger Beer	3,00 €
Red Bull	4,00 €

Snacks

Nachos: queso, guacamole, jalapeños, nata agria, salsa de tomate y chili con carne	🍷🍴🍷	17,00 €
<i>Nachos: cheese nachos with guacamole, jalapeños, sour cream, tomato dip & chili meat</i>		
Fingers de pollo con salsa barbacoa / Chicken fingers with BBQ sauce	🍷🍴🍷🍴🍷	12,00 €
Fingers de mozzarella con mermelada de frutas del bosque	🍷🍴🍷🍴🍷	8,00 €
<i>Mozzarella fingers with forest fruits jam</i>		
Alitas de pollo rebozadas / Crispy chicken wings	🍷🍴🍷🍴🍷	9,00 €
Boquerones en vinagre, salsa Mery y olivas / Anchovies in vinegar, Mery sauce & olives	🍷🍴🍷	7,00 €
Patatas fritas / French fries	🍷🍴	5,00 €
Boniato frito / Sweet potatoes	🍷🍴	8,00 €
Pimientos de padrón / Padron peppers	🍷	8,00 €
Hummus con chips de verdura / Hummus with vegetable chips	🍷🍴🍷🍴🍷	8,00 €
Melón con jamón ibérico / Melon with iberian ham	🍷	10,00 €
Papas / Crisps	🍷	2,00 €
Olivas / Olives	🍷	1,50 €

Tapas / To Share... or not

Ensaladilla rusa con papadam y ventresca de atún	🍷🍴🍷🍴🍷	12,00 €
<i>Russian salad with papadam & tuna belly</i>		
Patatas bravas con alioli	🍷🍴🍷🍴🍷	10,00 €
<i>Spicy potatoes with alioli</i>		
Pulpo: pata de pulpo sobre puré de patata, sal negra y AOVE	🍷🍴🍷🍴🍷	25,00 €
<i>Octopus on mashed potato, black salt & extra virgin olive oil</i>		
Tartar de atún: atún rojo Balfegó con mango, aguacate, cebolla encurtida y alcaparras	🍷🍴🍷🍴🍷	23,00 €
<i>Balfegó Bluefin Tuna tartar with mango, avocado, pickled onion & crispy capers</i>		
Sepia a la plancha con salsa Mery y sal negra	🍷	18,00 €
<i>Grilled cuttlefish with Mery sauce & salt</i>		
Calamar a la andaluza	🍷🍴🍷🍴🍷	15,00 €
<i>Fried squid rings (Andalusian Style)</i>		
Gambas al ajillo	🍷	15,00 €
<i>Garlic prawns</i>		
Gambas en panko con salsa agri dulce	🍷🍴🍷🍴🍷	15,00 €
<i>Prawns in panko with sweet chili sauce</i>		
Fritura de chipirón	🍷🍴🍷🍴🍷	15,00 €
<i>Fried baby squid</i>		
Jamón ibérico y queso manchego	🍷🍴🍷🍴🍷	24,00 €
<i>Iberian ham & manchego cheese</i>		
Corazones de alcachofas con jamón ibérico, huevo poché y parmesano	🍷🍴🍷🍴🍷	15,00 €
<i>Artichokes with iberian ham, poached egg & parmesan cheese</i>		
Croquetas de jamón ibérico	🍷🍴🍷🍴🍷	9,00 €
<i>Iberian ham croquettes</i>		
Tortilla española / Spanish omelette	🍷🍴	8,00 €
Albóndigas en salsa de tomate / Meatballs in tomato sauce	🍷🍴🍷🍴🍷	10,00 €



Bocadillos / Baguette (De 12H a 17H / From 12pm to 5pm)

Bocadillo Cesar: pan chapata, pechuga de pollo, lechuga romana, salsa cesar, tomate, bacon y parmesano 🍷🍷🍷🍷🍷🍷 13,00 €

Cesar baguette: ciabatta bread, romaine lettuce, caesar sauce, tomato, chicken breast, bacon & parmesano cheese

Bocadillo Algas: lomo, bacon, cebolla caramelizada, queso, lechuga y tomate 🍷🍷🍷🍷 12,00 €

Algas baguette: pork loin, bacon, caramelized onion, cheese, lettuce & tomato

Bocadillo l'Andrago: pechuga de pollo, bacon, pimienta roja, cebolla caramelizada y queso 🍷🍷🍷🍷 12,00 €

Andrago baguette: chicken breast, bacon, caramelized onion, red pepper & cheese

Bocadillo Burrata: pan chapata, straciatella de burrata, mortadela di Bologna, rúcula y pesto 🍷🍷🍷🍷🍷 16,00 €

Burrata baguette: ciabatta bread, burrata straciatella, mortadela di Bologna, arugula & pesto

Bocadillo Nórdico: pan chapata, salmón ahumado, queso crema, lechuga y aguacate 🍷🍷🍷 13,00 €

Nordic baguette: ciabatta bread, smoked salmon, cream cheese, lettuce & avocado

* **Supl.:** tomate, cebolla, lechuga o pimienta roja / tomato, onion, lettuce or red pepper +1,00 €

* **Supl.:** huevo frito, bacon o queso / fried egg, bacon or cheese +1,50 €

Ensaladas / Salads

Ensalada Cesar: lechuga romana, pollo crujiente, parmesano, picatostes, frutos secos, tomate cherry, bacon crujiente y nuestra salsa cesar 🍷🍷🍷🍷🍷🍷 16,00 €

Cesar salad: romaine lettuce, crispy chicken, parmesan cheese, croutons, nuts, cherry tomato, crispy bacon & our caesar sauce

Ensalada de Cabra: queso de cabra, tomate cherry, lechuga, pera caramelizada, nueces y vinagreta 🍷🍷🍷🍷🍷 15,00 €

Goat cheese salad: goat cheese, cherry tomato, lettuce, caramelized pear, walnuts & vinaigrette

Ensalada Valenciana: lechuga, tomate, cebolla, remolacha, zanahoria, maíz, atún, huevo, espárragos blancos, aceitunar y pepino 🍷🍷 12,00 €

Valencian salad: lettuce, tomato, onion, beetroot, carrot, corn, tuna, boiled egg, white asparagus, olives & cucumber

Ensalada Burrata: rúcula, tomate cherry, burrata, mortadela di Bologna y pesto 🍷🍷🍷🍷🍷 16,00 €

Burrata salad: arugula, cherry tomato, burrata cheese, mortadela di Bologna & pesto

Pescados / Fish (De 12H a 16H y 19H a 23H / From 12pm to 4pm & 7pm to 11pm)

Salmón a la plancha. Con gratin de patata y verduras asadas 🍷🍷🍷 24,00 €

Grilled salmon. With potato gratin & roasted vegetables

Corvina a la plancha. Con gratin de patata y verduras asadas y ensalada de hinojo y cítricos 🍷🍷🍷 24,00 €

Croaker. With potato gratin, roasted vegetables & citrus and fennel salad

Fish & chips. Bacalao rebozado con patatas fritas y salsa tártara 🍷🍷🍷🍷🍷🍷 19,00 €

Fish & chips. Battered cod with chips & tartar sauce

Carnes / Meat

(De 12H a 16H y 19H a 23H / From 12pm to 4pm & 7pm to 11pm)

Entrecot de vaca madurada. Con patata asada y pimientos de padrón  26,00 €
Grilled dry aged entrecote. With roasted potato & padron peppers

Solomillo de ternera (250g) a la plancha. Con patata asada y pimientos de padrón  32,00 €
Grilled sirloin steak (250g). With roasted potato & padron peppers

* **Chimichurri** / Chimichurri +3,00 €

* **Salsa de champiñones** / Mashroom sauce +3,00 €   

Suprema de pollo a la plancha. Con salsa champiñones y patatas fritas    18,00 €
Grilled chicken supreme. With mashroom sauce & french fries

 **Pollo al curry thai con arroz aromatizado**  18,00 €
Thai chicken curry with flavored rice

 **Gambas al curry rojo con arroz aromatizado**      20,00 €
Prawns in red curry with flavored rice

  **Curry rojo de verduras con arroz aromatizado**  18,00 €
Vegetables in red curry with flavored rice

Costillas de cerdo con salsa barbacoa. Con patatas fritas y ensalada de col   16,00 €
Spare ribs with BBQ sauce. With fries & coleslaw

Guarniciones extra:

* **Verduras a la plancha** / Grilled vegetables +4,50 €

* **Ensalada pequeña** / small salad +3,00 €

* **Boniato frito** / Sweet potato +3,00 €  

* **Ensalada de col** / Coleslaw +3,00 €           

Hamburguesas / Burgers

(De 12H a 16H y 19H a 23H / From 12pm to 4pm & 7pm to 11pm)

Hamburguesa Algas: carne Angus (180g), queso cheddar, bacon, cebolla caramelizada 19,00 €
salsa burger Algas en pan de patata. Con patatas fritas y ensalada de col     
Algas burger. Angus beef (180g), cheddar cheese, bacon, caramelized onion, Algas burger sauce on potato bread. With french fries & coleslaw

Hamburguesa Crispy Chicken: pechuga de pollo crujiente, lechuga, bacon y queso cheddar en pan de patata. Con patatas fritas       14,00 €
Crispy chicken burger. Crispy chicken breast, lettuce, bacon, cheddar cheese on potato bread. With french fries

* **Extra queso de cabra** / Extra goat cheese +2,50 €

* **Extra carne** / extra meat +4,00 €

 **Hamburguesa Vegana:** hamburguesa de proteína de guisante, remolacha, zanahoria manzana y soja, con queso vegano, cebolla caramelizada y tomate semi-seco. Con boniato frito       16,00 €
Vegan burger. Pea protein, beetroot, carrot, apple and soya burger with guacamole, vegan cheese, caramelized onion, dried tomato. With sweet potato frie



Menú para niños / Children's menu

Fingers de pollo con patatas fritas



Chicken fingers with french fries

12,00 €

Spaghetti Bolognesa



12,00 €

Rodaja de merluza rebozada con patatas fritas



Battered hake with french fries

12,00 €

Postres / Desserts

Tortitas: chocolate o sirope de ágave, helado de vainilla, nata montada, crocanti de almendra y azúcar glass



Pancakes: chocolate or agave syrup, vainilla ice cream, whipped cream, almond crocanti & icing sugar

9,00 €

Tarta de queso con mermelada de frutos rojos



Cheesecake with red fruit jam

7,00 €

Coulant de chocolate fundido. Con helado de vainilla, nata montada, crocanti de almendra y sirope de chocolate



Fondue chocolate coulant. With vanilla ice cream, whipped cream, almond crocanti & chocolate syrup

8,00 €

Tarta de limón con merengue



Lemon cake with meringue

8,00 €

Mix de frutas: piña, fresa, melón, sandía, frutos rojos y kiwi

Fruit Mix: pineapple, strawberry, melon, watermelon, red fruits & kiwi

8,00 €

Batidos / Milkshakes

Caramelo salado con nata montada



Salted caramel with whipped cream

9,00 €

Cookie Cream con nata montada y galleta oreo



Cookie cream with whipped cream & oreo cookie

9,50 €

Smoothies

Natural Green: plátano, kale, aguacate y limón / *Banana, kale, avocado & lemon*

9,00 €

Tropical Mix: piña, papaya y mango / *Pineapple, papaya & mango*

9,00 €

Dragon Fruit Mix: pitaya, mango y fresa / *Dragon fruit, mango & strawberry*

9,00 €

Vinos / Wines

VINO BLANCO / WHITE WINE

BLANCO DE LA CASA

Verdejo / Chardonnay

Recuérdame, Sauvignon Blanc

Valdamor, Albariño

Ponte da Boga, Godello

VINO ROSADO / ROSE WINE

ROSADO DE LA CASA

Tempranillo

Yoana, Tempranillo, Viura y Sauvignon

Cillar de Silos, Tinto Fino y Albillo Mayor

Cuatro Pasos, Mencía

VINO TINTO / RED WINE

TINTO DE LA CASA

Tempranillo, Ribera del Duero

Murviedro Cepas Viejas, Bobal

Nunca Jamás, Tempranillo

Dominio del Pidio, Tinta Fina 95% y Albillo 5%

CAVA

CAVA DE LA CASA

Brut Nature

Raventós y Blanc de Nit Rosé

 **Capricho DiVino Rose**, Brut Nature

Rovellats Imperial Reserva, Brut

CHAMPAGNE

La Dama, Tete de Cuvee, Brut

Charles Heidsieck, Brut Réserve

Veuve Clicquot Rose, Brut

Botella 18,50 €

Copa / Glass 4,20 €

Utiel-Requena 25,00 €

Rias Baixas 28,00 €

Valdeorras 30,00 €

Botella 18,50 €

Copa / Glass 4,20 €

Rioja 29,00 €

Ribera del Duero 29,00 €

D.O. Bierzo 29,00 €

Botella 18,50 €

Copa / Glass 4,20 €

Utiel-Requena 27,00 €

Rioja 30,00 €

Ribera del Duero 55,00 €

Botella 25,00 €

Copa / Glass 5,50 €

Conca del Riu Anoia 32,00 €

Manchuela 35,00 €

Barcelona 35,00 €

90,00 €

100,00 €

150,00 €





ALMENDRADO
VAINILLA
3,50 €



CONO
VAINILLA Y CACAO
3,50 €



SÁNDWICH
STRACCIATELLA
3,50 €



POLO UP FRESA
3,50 €



MINI POLOS
3,50 €



SNICKERS
3,50 €



HUEVO LACASITOS
3,50 €

En ocasiones realizamos videos y fotos en nuestra terraza para compartir la experiencia en redes sociales. Por favor, si no está de acuerdo, hágaselo saber a nuestro personal.

Occasionally we make videos and photos on our terrace to share the experience on social media. Please let our staff know if you disagree.



CEREALES
CON GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS DE
CÁSCARA



ALIO



MOSTAZA



GRANOS DE
SÉSAMO



SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES